

MENU INVERNO 2025/26

Nidi d'infanzia 13-36 mesi e sezioni primavera

Validità dal
10 novembre 2025

Inizio 4ª settimana



1

Settimana

LUNEDÌ

- Risotto allo zafferano
- Formaggio crescenza **BIO**
- Zucchine sabbiose **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

- Pasta integrale **BIO** con crema di broccoli ❄️
- Frittatina
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO** e basilico ❄️
- Bocconcini di tacchino agli aromi
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

- Polenta **BIO**
- Polpettine di nasello ❄️ al sugo di verdure
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

- Pastina **BIO** in brodo con verdure
- Tortino con patate e piselli ❄️
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

2

Settimana

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO**
- Rustichelle di pollo **BIO**
- Cavolfiori ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione



- Pasta **BIO** agli aromi
- Sformato di nasello ❄️
- Erbette ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Risotto primavera
- Frittatina
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione



- Pasta **BIO** olio e Parmigiano
- Sformato con lenticchie
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

- Minestra d'orzo **BIO**
- Formaggio scaglie di Parmigiano
- Purè di zucca
- Frutta fresca di stagione



3

Settimana

- Carote trite o julienne
- Pasta **BIO** al ragù di vitellone
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** con crema di verdure
- Formaggio crescenza **BIO**
- Zucchine al forno
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** agli aromi
- Sformato con legumi
- Spinaci ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione



- Pasta di farro **BIO** con crema di cavolfiori ❄️
- Frittatina
- Carote all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Minestra di riso e prezzemolo ❄️ **NUOVO!**
- Platessa ❄️ in crema di agrumi e carota **NUOVO!**
- Cavolfiori ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

4

Settimana

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO**
- Ricotta **BIO**
- Tris di verdure **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al ragù di pesce ❄️ **NUOVO!**
- Spinaci ❄️ saporiti **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione



- Risotto con erbe ❄️
- Frittatina con patate
- Broccoli ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al pesto ❄️
- Polpettine di nasello ❄️
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione

- Patate e fagiolini ❄️ all'olio
- Crema di lenticchie con pasta di farro **BIO**
- Frutta fresca di stagione

Legenda

❄️ Alimento surgelato all'origine



Burro, olio extravergine di oliva, riso, lenticchie e uova sono prodotti BIO. La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Ortofrutta BIO eccetto broccoli, cavolfiori e sedano, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Il pane servito è sempre BIO; il mercoledì viene proposto pane integrale e il venerdì multicereali. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Tutti gli ingredienti impiegati nelle ricette sono disponibili sul nostro sito nella sezione Famiglie > Cosa si Mangia > Ingredienti e grammature.

www.milanoristorazione.it/ingredienti-e-grammature

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. biologico, DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito.

www.milanoristorazione.it/informazioni-materie-prime



Sito internet:
www.milanoristorazione.it

Facebook:
facebook.com/milanoristorazione

MENU INVERNO 2025/26

Nidi d'infanzia 13-36 mesi e sezioni primavera

Validità dal
10 novembre 2025
Inizio 4ª settimana



CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene servito pane integrale biologico e il venerdì viene proposto pane multicereali biologico.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Prodotti provenienti da filiera corta: acqua in bottiglia, prodotti caseari (latte, formaggi, burro), carni avicole, carne bovina, olio extravergine di oliva, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta, riso, verdure surgelate ove presenti, pesto, polpe di frutta, uova, yogurt, farina di mais, orzo, ricotta.

Prodotti a km 0: acqua in bottiglia, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta (metà fornitura), carne bovina.

Prodotti di origine biologica: oltre ai prodotti esplicitati nel menù e menù merende è biologica tutta l'ortofrutta fresca (salvo indisponibilità di mercato). Burro, olio extravergine di oliva, pane bianco, pane integrale e pane multicereali, creme istantanee (riso, semolino di grano, mais e tapioca, multicereali), omogeneizzati, riso, uova, verdure surgelate, Parmigiano Reggiano, lenticchie.

Prodotti integrali: tutti i prodotti integrali sono esplicitati nel menù.

Cereali presenti nel menù: frumento, riso, orzo, mais, farro. Inoltre, 1 volta alla settimana pane multicereali (grano tenero, segale, avena, orzo, miglio).

Prodotti di origine biologica IGP/DOP: arance, pere, mele (salvo indisponibilità di mercato).

Prodotti DOP: Parmigiano Reggiano, Asiago

Prodotti ittici certificati MSC: platessa, nasello.

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: banane.